

Töö kokkuvõte

Kokkuvõtteks metsmustikamarjad on väiksemad kui kultuurmustikamarjad, aga hapumad. Metsamarjade mahl omab tugevamat värvi kui kultuurmarjade mahl. Antioksidantsuse sisaldus metsmustikamarjades on palju suurem kui kultuurmustika marjades.

Kuivatamine on hea säilitamise meetod, kuna see vähendab niiskusesisaldust ja vee aktiivsust aines. Kuivatud metsmustikamarjad kaotavad umbes 26,7% antioksidante, mis on seotud vee aurumisega.

Külmutamine mõjutab mitte ainult toitainete sisaldust, kui ka marjade füüsikalistele omadustele, näiteks värsked kultuurmustikamarjad on palju tugevamad kui külmutatud, aga külmutatud metsmustikamarjade tugevust ei saa seade üldse arvutada, kuna marjad on liiga deformeerunud. Antioksidantsuse kaotus sõltub külmutamise ajast - mida kauem on toit külmutatud, seda suuremad on kaotused. Veel tähtis ka see, et väikse temperatuuri juures toimub rasvlahustuvate antioksidantide alanemine, mis viib märgatavale kaole.